

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab IV, maka dapat diambil simpulan bahwa kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan kategori sangat baik 28 orang dengan persentase 32,56%, kategori baik 54 orang dengan persentase 62,79%, kategori cukup baik 4 orang dengan persentase 4,65% dan tidak ada yang berada pada kategori kurang baik. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan berada pada kategori **baik** dengan persentase 78,18% dengan rerata 131,35. Untuk nilai capaian indikator belajar mandiri dengan modul diperoleh simpulan sebagai berikut :

1. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar berada pada kategori **sangat baik** dengan persentase 87,44% dengan rerata 13,99.
2. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator menentukan sendiri apa yang dipelajari dan dimana sumber serta sarananya berada pada kategori **baik** dengan persentase 71,25% dengan rerata 8,55.
3. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator disiplin

dalam aturan dan perencanaan berada pada kategori **baik** dengan persentase 76,1% dengan rerata 15,22.

4. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator mempunyai strategi / metode belajar yang baik berada pada kategori **baik** dengan persentase 75,38% dengan rerata 6,03.
5. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator belajar secara kritis dan logis berada pada kategori **baik** dengan persentase 75,25% dengan rerata 9,03.
6. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator kebebasan dan keterbukaan berada pada kategori **baik** dengan persentase 81% dengan rerata 6,48.
7. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator keteraturan dan kesungguhan dalam mendalami bahan berada pada kategori **baik** dengan persentase 76% dengan rerata 6,08.
8. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator penguasaan penuh atas bahan yang dipelajari berada pada kategori **baik** dengan persentase 80,88% dengan rerata 12,94.

9. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator inidkator inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru berada pada kategori **baik** dengan persentase 66,58% dengan rerata 7,99.
10. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator keyakinan akan kemampuannya sendiri, percaya diri berada pada kategori **baik** dengan persentase 78,8% dengan rerata 15,76.
11. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator mengatasi kesulitan atau masalah dalam belajar berada pada kategori **baik** dengan persentase 70,08% dengan rerata 8,41.
12. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator berani menilai diri sendiri dan optimis terhadap hasil yang dicapai berada pada kategori **baik** dengan persentase 81,67% dengan rerata 9,80.
13. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada indikator meningkatkan motivasi belajar serta memacu diri untuk belajar secara terus-menerus berada pada kategori **sangat baik** dengan persentase 85,58% dengan rerata 10,27.

Dari keseluruhan indikator belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan diperoleh nilai capaian

tertinggi yaitu indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar dengan persentase 87, 44% dengan rerata 13,99 dan nilai capaian terendah pada indikator inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru dengan persentase 66,58% dengan rerata 7,99.

## **B. Implikasi Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disimpulkan, kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta pada kategori **baik** dengan rerata 131,35. Hal ini berarti bahwa peserta diklat kelas I sudah cukup mampu untuk melaksanakan pembelajaran secara mandiri dengan modul walaupun mereka adalah peserta diklat yang masih baru untuk menyesuaikan diri dengan pembelajaran pada sekolah menengah kejuruan.

Dengan diketahuinya hasil penelitian ini, maka dapat dijadikan sebagai masukan bagi sekolah bahwa pembelajaran mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan harus dipertahankan dan lebih ditingkatkan lagi agar peserta diklat mempunyai ketrampilan individu bidang pengolahan makanan yang lebih mendalam. Sehingga lulusannya diharapkan benar-benar siap memasuki dunia kerja seperti hotel, restaurant dan usaha jasa boga lainnya dengan profesional dan kompeten sesuai dengan bidang yang digeluti.

### C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan diatas, maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada kategori baik sehingga pembelajaran modular bisa diterapkan untuk semua mata diklat yang lain.
2. Meningkatkan kegiatan ilmiah peserta diklat seperti membaca, menulis dan berdiskusi untuk meningkatkan kemandirian belajar peserta diklat.
3. Untuk mencapai kemandirian belajar peserta diklat sebaiknya pembelajaran praktek dilaksanakan secara individual.
4. Untuk meningkatkan inisiatif dan keberanian peserta diklat dalam mencoba hal-hal baru guru bisa memberikan motivasi dengan cara memberikan *quiz*, *problem solving* kepada peserta diklat.
5. Pada dasarnya modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan sudah baik, namun perlu ditinjau kembali dengan memberikan gambar berwarna, cara penyajian dan alur kerja agar lebih menarik bagi peserta diklat.
6. Guru bisa memberikan pengayaan dengan mengadakan pembelajaran di luar kelas atau mengundang dosen tamu, *cheef* hotel / restaurant untuk mengembangkan pengetahuan peserta diklat.
7. Kemandirian belajar peserta diklat tidak hanya di sekolah saja, tetapi juga di rumah dengan berlatih dan mencoba hal-hal baru.